

Créteil, le 12 novembre 2024

Semaine de la Dénutrition : Elior s'engage pour améliorer la qualité de vie des personnes âgées et des patients grâce à une alimentation enrichie, savoureuse et équilibrée

À l'occasion de la Semaine de la Dénutrition qui se tient au 12 au 19 novembre, Elior réaffirme son engagement en faveur d'une alimentation saine, savoureuse et équilibrée, favorisant une vie en bonne santé. En renouvelant aujourd'hui son offre culinaire dédiée aux personnes fragiles, Elior apporte sa contribution à cet enjeu de santé publique majeur.

Les équipes culinaire et nutrition d'Elior ont repensé les repas des personnes en situation de dénutrition ou à risque de dénutrition en proposant une offre culinaire préparée en cuisine pour tous les moments de la journée : petit-déjeuner, collation, goûter et dîner. Les mets enrichis répondent aux besoins nutritionnels spécifiques de ces populations fragiles tout en leur redonnant le plaisir de manger. En remplaçant le bon goût des aliments au cœur de son offre, Elior lutte efficacement contre la dénutrition en favorisant la prise de repas : un test réalisé auprès de 45 résidents d'un EHPAD pendant quatre mois a montré que cette nouvelle offre a permis de faire reculer la dénutrition et le risque de dénutrition pour 31% d'entre eux.

Dans les EHPAD où Elior cuisine tous les jours, les personnes en situation de dénutrition pourront savourer une gamme de boissons chaudes (chocolat chaud, café, lait de poule), de desserts et goûters (clafoutis, madeleines, cakes, tartes, etc.) parfois imaginés avec les résidents, ou encore de potages naturellement enrichis, en partageant la même table et le même menu que les autres résidents. Les patients, pour qui l'alimentation est centrale pour leur guérison, bénéficient aussi de cette carte de plats enrichis validés par le personnel médical.

En parallèle, afin de prendre en compte le plus faible appétit des personnes âgées et malades, les équipes d'Elior ont développé des collations enrichies, qui peuvent être consommées tout au long de la journée et qui sont faciles à intégrer dans l'organisation de chaque établissement pour les faire distribuer par le personnel soignant. Ainsi les panna cotta au caramel, les crèmes chocolat ou au café sont maintenant à disposition de tous les établissements opérés par nos équipes.

Mickaël Girard, Directeur général adjoint d'Elior France, explique :

« L'alimentation joue un rôle essentiel dans le quotidien des personnes âgées tant pour leur santé que pour leur bien-être émotionnel et social. Avec ces offres culinaires enrichies, nous voulons apporter une partie de la réponse à la lutte contre la dénutrition, mais aussi procurer un véritable plaisir alimentaire à ces résidents, contribuant ainsi à leur qualité de vie. »

Floreal Peix, Directeur général d'Elior Santé, souligne l'importance de cette offre pour les patients en milieu hospitalier :

« Une alimentation adaptée est souvent la clé pour mieux accepter les traitements dans la lutte contre la maladie. Nos collations enrichies sont pensées pour apporter les nutriments essentiels, tout en s'intégrant facilement dans le quotidien des patients, en leur offrant un moment de réconfort. »

Une offre culinaire réinventée : menu idéal de plats enrichis par Elior

Chaque portion apporte 10 grammes de protéines au convive.

Au petit-déjeuner, on remplace son lait chaud par un lait de poule à la vanille ou à la cannelle, enrichi en poudre de lait et en jaunes d'œufs. Place aux entremets pour la collation du matin avec une pana cotta aux fruits rouges ou au caramel. Au goûter, on se régale d'une part de tarte normande enrichie aux œufs, à la crème et à la poudre de lait. Le soir, on se réchauffe avec une soupe à l'oignon enrichie avec de l'emmental et des lardons ou une soupe de légumes enrichie aux gésiers.

À propos d'Elior

Leader français de la restauration collective, Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration et de services, dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. C'est avec passion que chaque jour, les 18 000 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus de 1,1 million de convives. Elior France est particulièrement attentive à la santé et au bien-être de ses convives, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur l'environnement.

Plus d'information : www.elior.fr